

神戸たむら

十月お献立

(10月1日～10月31日まで)

標 (くぬぎ)

税金込(八、五八〇円)

前菜	秋刀魚有馬煮 巻湯葉照焼 燻鮭絹田巻 銀杏丸十 太刀魚木の葉揚げ 甲州玉子
椀	南瓜餅 焼き舞茸 蕎麦米 三度豆 酢橘
造里	旬魚三種 あしらい一式
焼物	和牛タンシチュー 旬野菜 青梗菜
揚げ物	秋鱧竜田揚げ 伏見唐辛子 レモン
口直し	有の実すり流し
煮物	神戸ポークおでん仕立て 水菜 茸 和芥子
食事	秋鮭親子ごはん または 南瓜うどんとろろ掛け
水物	旬果
甘味	玄米グラノーラの茶菓子

檜 (ひのき)

税金込(一一、〇〇〇円)

先付	蒸鮑と秋茄子胡麻酢掛け 芋茎 菊花 松葉水前寺
椀	土瓶蒸し 松茸 海老 鱧 三つ葉 酢橘
造里	秋刀魚 鯛 本鮪 あしらい一式
焼八寸	秋鱧舞茸柚香焼き 鯖寿司 秋刀魚有馬煮 燻鮭絹田巻 銀杏丸十 はじかみ
強肴	和牛フィレ肉とかぼちゃのステーキ バターソース マッシュルーム クレソン
口直し	有の実すり流し
小鍋	鰻柳川 粉山椒
食事	秋鮭親子ごはん または にぎり寿司 または 温麺
水物	旬果
甘味	玄米グラノーラの茶菓子

楠 (くすのき)

税金込(一六、五〇〇円)

前菜	旬菜盛り合わせ
椀	秋鱧真蒸 松茸 秋茄子 三度豆 柚子
造里	旬魚造り盛り合わせ あしらい一式
焼物	のどぐろ醤油焼き 松茸 べつたら はじかみ
強肴	黒毛和牛フィレ肉石焼き トリユフソース 旬野菜 クレソン
口直し	有の実すり流し
煮物	甘鯛と海老芋旨煮 鱈鱈餡 水菜 針柚子
食事	秋鮭親子ごはん または にぎり寿司 または 温麺
水物	旬果
甘味	玄米グラノーラの茶菓子

*食材の入荷により内容をご変更させていただく場合がございます

上記税込価格にサービス料として10%を加算させていただきます

ご予約・お問い合わせ 神戸たむら TEL (078) 303-5206 (直通)